

Château Lavabre La Closerie

Millésime : 2017

Région et Appellation : Languedoc - AOC Pic St Loup

Cépages : Syrah et Grenache

Vinification : Récolte manuelle, les raisins sont vinifiés séparément durant 6 semaines, extraction douce par pigeage.

Elevage : En fût de chêne de 2 vins durant 12 mois.

Accords mets et vins : Parfait pour entamer un repas accompagné d'un carpaccio de Bœuf, soja et pickles d'oignons rouges. On peut ensuite l'accompagner d'un plat de pâtes, des farfalles au speck et petit pois, sauce crémeuse ou sur un risotto de petit épeautre, chèvre frais et courgettes. Enfin il pourra escorter quelques fromages, par exemple, un St Nectaire ou un Abondance.

Notation : 95/100 Robert Parker

